感動をデザインします
TWINBIRD

pdf版

一般家庭用

パワーフードプロセッサー

KC-4635
取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
■この取扱説明書は必ず保管してください。
■この製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

RX0608A

● もくじ

ご使用上のご注意

※このコンテンツはWｅｂ上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

※この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン､仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

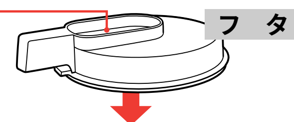
⚠警 告

- 禁止　**カッター類の回転が止まるまではフタを開けたり、容器の中に指やスプーンなど調理材料以外は入れないでください。**
  フタを開けない
  手が触れたりするとけがをする恐れがあります。
- 禁止　**子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところでは使わないでください。**
  感電やけがの原因になります。
- 禁止　**電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。**
- 禁止　**交流 100V以外では使用しないでください。**
  火災・感電の原因になります。
- 接触禁止　**カッターは鋭利ですので直接手を触れないでください。**
  けがの原因になります。
- 水ぬれ禁止　**本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。**
  ショート・感電の恐れがあります。
- ぬれ手禁止　**濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。**
  感電の恐れがあります。
- 分解禁止　**修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。**
  発火したり、異常動作してけがをすることがあります。
- 禁止　**電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。**
  感電・ショート・発火の原因になります。

⚠注 意

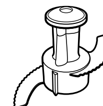
- 禁止　**不安定な場所で使わないでください。**
  落下や転倒により、刃がはずれるなどして思わぬけがをする恐れがあります。
- 禁止　**容器は 60℃以上、その他の部品は 40℃以上のお湯で洗わないでください。**
  40℃以上の熱い材料を調理しないでください。
  プラスチック部分が変形したり、ふきこぼれによるやけどの原因になります。
- 強制　**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。**
  感電やショートして発火することがあります。
- 禁止　**運転中に移動させないでください。**
  けがの原因になります。
- 禁止　**使用時に、容器台の裏側にシャフト回転用潤滑油が飛び散り、付着することがあります。**
  故障ではありませんので紙等でふきとってください。
- 禁止　**材料を何も入れないまま運転しないでください。**
  故障の原因になります。
- 禁止　**業務用として使用しないでください。**
- プラグを抜く　**使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。**
  絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- 強制　**調理材料を取出すときには、付属のヘラなどで取出してください。**
  けがをする恐れがあります。
- 強制　**本体・容器・フタに強い衝撃を与えないでください。又、容器・フタが損傷した状態で使用しないでください。**
  故障やけがの原因になります。
- プラグを抜く　**部品の取付け、取りはずし及びお手入れをするときは、スイッチを切り電源プラグを抜いてください。**
  けがする恐れがあります。
- 強制　**持ち運びは必ず本体底部を両手で持ってください。**
  故障やけがの原因になります。

各部の名称とはたらき

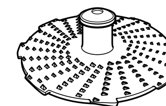


カッター類…用途に合わせてセットして、お使いください

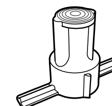
- ●カッター／きざみ用



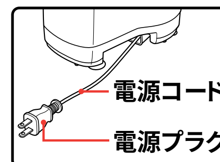
- ●おろしプレート／おろし用



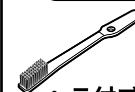
- ●こね羽根／ねり用



容器取手
シャフト
容器
容器台
本体

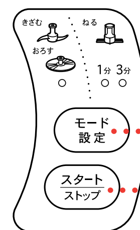


付属品



ヘラ付ブラシ
お手入れするときに使います。

スイッチパネル部



「モード設定」スイッチ
- ●きざむ・おろすは高速回転、ねるは低速回転になります。必ず用途に応じたモード・カッター類を選択してください。
- ●高速回転でこね羽根、低速回転でカッター、おろしプレートを使ってもうまく調理できません。必ずそれぞれのモードに適したカッター類を使用してください。
- ●ねるモードはレシピ集を参考に 1分もしくは 3分の時間を選択してください。
- ●きざむ・おろすモードは 1分オートオフ機能です。1分後に自動停止します。故障ではありません。

「スタート／ストップ」スイッチ
- ● 1回押すとスタート、もう一度押すとストップです。
- ●みじん切りの場合はできあがりの状態を見ながら、「スタート／ストップ」スイッチを数回に分けて繰り返し押すのがコツです。

ご注意
- ●フタをはずした状態やフタの閉まりかたが不完全な状態では、何も点灯せず動きません。
- ●スイッチパネル部の上に物を落としたり水をこぼしたりしないように気をつけてください。
- ●フタを開けるときは、「スタート／ストップ」スイッチを押してカッター類の回転を止めてから開けてください。

途中で運転を止めたとき
- ●材料の状態確認のため、設定時間内でストップスイッチを押して、もう一度スタートスイッチを押すと、経過時間はリセットされ、最初からのスタートになります。

例えば…

ねるモード（3分）選択時 2分でストップ ➡ フタを開け、生地の状態を確認 ➡ フタを閉め、再びスタート（最初に選択したモードに戻ります）➡ 残り3分

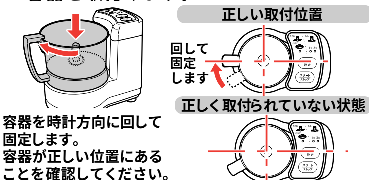
正しいセット方法と使いかた…

●はじめてお使いになるときはお手入れの項（7ページ）を参考に各部を洗ってからご使用ください。
●業務用にはご使用にならないでください。

●容器・フタをセットするときは電源プラグが差し込まれていないことを確認してください。

セット方法

1.容器を取付けます。



容器を時計方向に回して固定します。
容器が正しい位置にあることを確認してください。

2.カッターを取付けます。

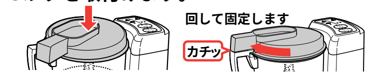


カッターのつまみを持って奥までしっかり差し込みます。

ご注意

- カッターは鋭利ですので直接手を触れないでください。けがの原因になります。
- 容器に材料を入れてからカッターを取付けないでください。（カッターが浮いて軸のみ回転し、故障の原因になります。）
- カッターと材料を入れた容器を本体に取付けないでください。

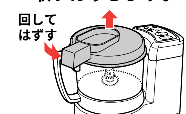
3.フタを取付けます。



フタを時計方向へカチッとロックするまで回します。
確実に取付けられていないと、安全スイッチにより動作しません。フタが正しい位置にあることを確認してください。

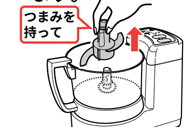
取りはずしかた

1.スイッチを切り、フタを取りはずします。



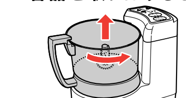
フタを反時計方向へ回してはずします。必ず回転が止まっていることを確認してください。

2.カッターを取りはずします。



カッターがはずしにくいときは、少し時計方向に回して引き上げてください。

3.容器を取りはずします。



取っ手を反時計方向に回してはずします。

●「おろしプレート」・「こね羽根」の取付けかた・はずしかたも同様です。

カッター／きざみ用の場合

1.容器をセットし、カッターを取付けます。

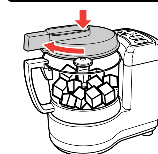
お願い

- カッターは必ずつまみを持ってください。
- 容器を正しくセットしないとスイッチが入りません。（「セット方法」をご覧ください。）

2.材料を入れ、フタをします。

2 禁止　次のような材料には使わないでください。

固い材料（大豆、コーヒー豆、にぼし、氷、漢方薬、冷凍食品、スジ肉など）
粘りけの強い材料（納豆、自然薯など）・・・カッターの刃を傷めたり、モーターの負担となります。
繊維質の多い材料（しょうがなど）・・・・・・・・・「レシピ集」記載の容量以外は、カッターの刃を傷めたり、モーターの負担となります。



お願い

- 材料が多すぎたりするとうまくきざめません。（最大量の目安については6ページをご覧ください。）
- 軽い材料を下に、重い材料を上にして入れると、むらなくきれいになります。
- 40℃以上の熱い材料を調理しないでください。
- フタを正しくセットしないとスイッチが入りません。（「セット方法」をご覧ください。）

3.電源プラグを差し込み、モード設定を「きざむ」にしてスイッチを押します。



- 必ず両手でしっかりおさえてください。材料の量、大きさなどによりガタガタ動くことがあります。
- フタをしないとスイッチは入りません。
- 材料が容器内の側面やフタについたら、一度スイッチを切り、付属のヘラなどでかきおとして再びスイッチを入れ直してください。

ご注意

- 容器を電子レンジに入れて調理しないでください。
- 材料がうまくきざめない場合は、量を減らしたり、小さく切りなおしてください。
- 1分で自動停止します。連続でご使用になる場合は合計運転時間を15分以内にしてください。15分を超えてご使用になるときは10分以上休ませてからご使用ください。

4.材料を取出します。



- カッターが止まってからフタをはずし、つまみを持ってカッターを取出します。
- 容器をはずし、付属のヘラなどで材料を取出します。

ご注意

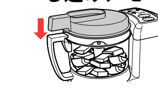
- カッターの回転が完全に止まるまではフタをはずさないでください。
- カッターについた材料は、付属のヘラなどで落としてください。直接手で落としたり、金属製のもの（スプーンやフォーク）を使ったりしないでください。

おろしプレート／おろし用の場合

1.容器をセットし、おろしプレートを取付けます。



2.材料をおろしプレートの上にのせ、フタをセットし、電源プラグを差し込み、モード設定を「おろす」にしてスイッチを押します。



- 1回に調理できる最大量以上の材料をするときは何回かに分けてください。
- 続けて調理する場合は、おろしプレートの上に残った材料を必ず取り除いてから使用してください。
（取り除くときは、おろしプレートの回転が止まっているか確認してください。）

ご注意

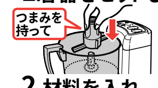
- フタができない場合は、量を減らしたり、小さく切りなおしてください。
- 1分で自動停止します。連続でご使用になる場合は合計運転時間を15分以内にしてください。15分を超えて、ご使用になるときは10分以上休ませてからご使用ください。

2 禁止　次のような材料には使わないでください。

固い材料（大豆、コーヒー豆、にぼし、氷、漢方薬、冷凍食品、スジ肉など）
・・・・・おろしプレートを傷めたり、モーターの負担となります。
繊維質の多い材料（しょうがなど）
・・・・・「レシピ集」記載の容量以外は、おろしプレートを傷めたり、モーターの負担となります。

こね羽根／ねり用の場合

1.容器をセットし、こね羽根を取付けます。



ご注意

禁止材料や最大量以上で使わないでください。
（「レシピ集」を参考にしてください。）

2.材料を入れ、フタをします。



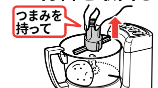
- 粉や水分は容器内になるべく均一に広がるように入れてください。
- 材料は必ず「レシピ集」記載分量を正確にはかってください。
水分量やその他の材料の配合によってはうまくねれない場合があります。

3.電源プラグを差し込み、モード設定を「ねる」にしてスイッチを押します。



①フタがきちんと閉まっているか、確認します。
②「レシピ集」を参考に各生地づくりに適した「1分」または「3分」を選択します。
③「スタート／ストップ」スイッチを押してねりを開始します。
- こねるときは振動が大きいため、必ず両手でしっかりおさえてください。
- 生地の状態は気温や温度によって多少変わります。選択した時間が終了しても、粉っぽさが残っているときはもう一度1分モードを選択してこね時間を延長してください。

4.材料を取出します。



①こね羽根が止まってからフタをはずします。
②生地を取り出し、こね羽根をはずします。
こね羽根がはずしにくいときは少し前後左右に羽根を傾けてから引き上げてください。
③電源プラグをコンセントから抜きます。

材料のめやすと下準備

●運転時間はめやすです。材料のできあがり状態を見ながら加減してください。

カッター／きざみ用

	材　　料	最大量のめやす	運転時間のめやす	備　　考
みじん切り	玉　ね　ぎ	300g	8～15秒	2～3㎝角に切ってから使います。水分の多い野菜は、チョンチョンと断続的に数回「スタート／ストップ」スイッチを入れるようにすると、うまくきざめます。
	に　ん　じ　ん	300g	8～15秒	
	た　く　あ　ん	200g	10～15秒	
	ゆ　で　卵	6コ	2～3秒	2～3㎝角に切ってから使います。タルタルソースなどに。
する	牛肉・豚肉・鶏肉	400g	20～30秒	骨・殻・筋などは取り、2～3㎝角に切ってから使います。
	白　身　魚	400g	20～30秒	
	え　び	400g	30～40秒	
	ゆでたにんじん・かぼちゃ	400g	15～20秒	2～3㎝角に切ってから使います。材料はさましてからカッターに入れます。
まぜる	ギョウザの具	合計500g	15～30秒	2～3㎝角に切ってから使います。野菜を下に、肉を上に入れるとまざりやすくなります。チョンチョンと断続的に数回「スタート／ストップ」スイッチを入れるようにすると、うまくまざります。
	ハンバーグのたね	合計500g	30～50秒	

おろしプレート／おろし用

	材　料	最大量のめやす	運転時間のめやす	下　準　備	
おろす	大　　根	200g	20秒	繊維方向	●皮をむき2～3㎝角に切って、おろしプレートの上にのせます。 ●容器の中で、食材が空回りしないよう整列させずに入れると、うまくおろせます。
	長いも	200g	20秒	繊維方向	

こね羽根／ねり用

	材　　料	最大量のめやす	運転時間のめやす	備　　考
ねる	パン生地	合計300g	3分	・粉や水分は容器内に均一に広がるように　入れてください。 ・材料は必ず「レシピ集」記載分量を参考に正確に量ってください。
	うどん生地	合計300g	3分	
	ギョウザの皮	合計320g	1分	

モーター保護回路が働いて運転が止まったときは

モーターを保護するため、過負荷保護機能がついているので使用中に運転が止まる場合があります。保護機能がはたらくと、LEDが点滅状態もしくは、消灯状態になります。

LEDが点滅状態で止まったときは

① フタをあける。
② 材料を半分に減らす。
③ フタをしめ、再びスタートボタンを押す。(最初に選択したモードに戻ります。)

それでも動かない場合は①～③を数回繰り返してください。

LEDが消灯状態で止まったときは

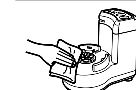
①～③をおこなった後、10分以上休ませてから使用してください。

お手入れ…

お手入れをするときは、必ず電源スイッチを切り、電源プラグを抜いて行ってください。

ご注意
金属製・ナイロン製のたわしやみがき粉、アルコール、ベンジン、シンナー、台所用以外の洗剤、漂白剤などは使わないでください。

本　体



●水洗いはしないでください。
●乾いたやわらかい布でふいてください。
●汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるときれいになります。

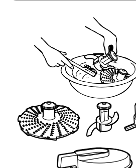
容　器



●中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
●お手入れ後は水気を十分にふきとってください。

ご注意
●熱湯(約60℃以上)で洗わないでください。
●食器洗い乾燥機や食器乾燥機は使わないでください。
●容器はステンレスを使用していますが、水にぬれた状態にしておきますと、さびることがあります。十分に水気をとって保管してください。

フタ・カッター類



●つまみをもち、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。カッターの内側に入り込んだ調理物は綿棒等を使って取り除いてください。
● 40℃以上のお湯で洗わないでください。
●手を切らないよう注意し、お手入れ後は水気を十分にきって、刃を傷めないようなてきとうなところに保管してください。

フタのパッキン・カッター類に材料の色素が付着し変色する場合があります。洗っても完全には取れませんが、ご使用に差し支えありません。使用後、早めにお手入れすると、比較的よく取れます。

ご注意
カッターはステンレスを使用していますが、水にぬれた状態にしておきますと、さびることがあります。十分に水気をとって保管してくだ

こんなときは

こんなときは	調べるところ	処　　置
スイッチが入らな	フタの取付けかたが悪くないですか？	フタを「カチッ」と音がしてランプが点灯するまで回します。
カッターが回らない振動が大きい	材料を入れ過ぎていませんか？	量を減らしてください。
	材料が大き過ぎませんか？	小さく切り直してください。
カッター・こね羽根の回転が遅く、うなるような音がす	材料がカッター・羽根に巻き付いたり、容器との間にはさまっていませ	巻き付いたり、はさまっている材料を取り除いてください。
使用中に運転が止まる	材料を入れ過ぎたり、禁止材料を入れていませんか？	「モーターの保護回路が働いて運転が止まったときは」にしたがってをご覧ください。　→ 7ペ
	定格時間を超えて、ご使用していませんか？	

アフターサービス

1.保証書

●裏表紙に添付しています。
保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
●保証書をよくお読みになり大切に保存してください。

2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または当社「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

●保証期間中の修理
保証書の規定により無料修理します。
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」までお申し出ください。
●保証期間がすぎている修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買

4.補修用性能部品の最低保有期間

●このパワーフードプロセッサーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 6年です。
●性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120－337－455
FAX　(0256) 93－1077
お電話承り時間：平日(月曜～金曜) 午前9時～午後5時
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電源	AC100V　50-60Hz
定格消費電力	200W
定格時間	15分
製品寸法(約)	幅280×奥行155×高さ230㎜
最大調理量	500g(ハンバーグのたねの場合)
電源コード(約)	1.4m